

logía colombiana, dinamitado en Santa Marta por pescadores (!) hace doce años; obviamente, ese asunto no fue resuelto y más bien fue minimizado por los burócratas. La obra de Henry von Prahl debe ser reconocida en toda su dimensión, y entonces él entrará en ese círculo de sabios sacrificados que encabeza Francisco José de Caldas.

ARTURO ACERO P.

## Peces llaneros

Estudio ecológico de una laguna de desborde del río Metica

Germán Galvis, José Iván Mojica y Fernando Rodríguez

Fondo Fen Colombia-Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 1989, 164 págs.

Una de las llaves más poderosas de la ciencia en Colombia, el Fondo Fen y la Universidad Nacional, han entregado a la literatura biológica este trabajo, ganador del tercer concurso nacional de ecología Enrique Pérez Arbeláez (1987). La obra presenta el estudio realizado por el profesor Galvis y dos de sus estudiantes durante trece meses en la laguna de Menegua (Puerto López, Meta) con el objeto de estudiar la biología y la ecología de su ictiofauna.

El libro está dividido en diez secciones no numeradas; la introducción (págs. 13 y 14) da los antecedentes y los objetivos del trabajo. "Descripción del área de estudio" (págs. 15 a 19) presenta datos geográficos y meteorológicos de la región llanera; el tercer capítulo, "Materiales y métodos" (págs. 21 a 25), lista la metodología empleada tanto en el trabajo de campo (colecta de peces y toma de datos físico-químicos) como en el de laboratorio (taxonomía y análisis reproductivos, alimentarios, limnológicos y estadísticos).

Los resultados (págs. 27 a 96) informan que se capturaron 3.760 peces de 93 especies; los aspectos reproductivos presentan en 53 pági-

nas datos de doce especies escogidas representadas por 667 individuos. Los análisis de los contenidos estomacales de diez especies (nueve de las doce cuya reproducción se investigó, más *Roeboides* cf. *thurni*) ocupan ocho páginas; además se hace un completo estudio del ciclo anual de la laguna (seis páginas) y de los parámetros físico-químicos (catorce páginas), incluyendo la caracterización de las aguas, la variación estacional y sondeos estadísticos.

En la "Discusión" (págs. 97 a 114) se analizan aspectos reproductivos (cinco páginas) como fecundidad, categorías de desove, estacionalidad y épocas de desove, y aspectos alimentarios (tres páginas) de la ictiofauna; el ciclo anual de la laguna se discute en cinco páginas, mientras que el molde de distribución espacial de los peces ocupa dos páginas. La agrupación de los peces estudiados en diferentes ambientes permite saber que la mayoría de las especies importantes de la laguna (nueve de trece); *Amblydoras* sp., *Ctenepbrycon spilurus*, *Curimata spilura*, *Curimatella alburna*, *Charaz gibbosus*, *Loricaria maculata*, *Poptella orbicularis*, *Roeboides* cf. *thurni* y *Thoracocharax stellatus*) son típicas de aguas quietas o estancadas de menos de un metro de profundidad, con vegetación del fondo, parámetros físico-químicos variables, sedimentos arenosos y escasa cubierta vegetal, en tanto que las especies de *Serrasalmus* (pirañas) prefieren aguas de 1,5 m o más de profundidad, poco variables y sin vegetación, e *Hypostomus plecostomus* es netamente bentónica.

Las "Conclusiones" (págs. 115-118) resumen el trabajo, mientras que las 24 tablas (págs. 119-145) presentan esquemáticamente los datos colectados. La Bibliografía (págs. 149-154) da cabida a 97 referencias que cubren buena parte del conocimiento ictiológico y limnológico del neotrópico. El volumen es profusamente ilustrado por 72 figuras, 16 de ellas en color.

Es indudable que poco a poco vamos adquiriendo el conocimiento necesario para manejar debidamente nuestros recursos acuáticos; este excelente trabajo de Galvis y sus colaboradores es una muestra indiscutible de ello. Sólo se necesita ahora que los políticos y administradores de los bienes públicos acudan a los profesionales que, gracias a su meticoloso trabajo, tienen la capacidad de asesorarlos; de lo contrario, el país seguirá siendo asolado y transformado en un desierto, con la excusa del desarrollo.

ARTURO ACERO P.

## El mito de la sazón masculina

Los hombres en la cocina

Varios autores

Excelsior, Bogotá, 1988, 235 págs.

Desde tiempos inmemorables, es decir: desde que el hombre domina el fuego y transforma con éste el sabor





de los alimentos, la mano masculina siempre ha estado inmiscuida en los fogones. La etnología y la arqueología permiten aseverar que el hombre (léase varón) ha sido el responsable de los alimentos, tanto en la época de las bandas cazadoras primitivas, como en los ejércitos de conquista romanos, los barcos de expedición fenicios, los conventos religiosos de la Edad Media y todas aquellas otras empresas que exigieron en su momento una gran concentración de mano de obra masculina, con el fin de lograr la realización de aquellas obras de arquitectura e ingeniería que aún hoy, por su magnitud, continúan siendo la admiración de todos los pueblos del mundo.

Es a partir de finales del siglo XVIII cuando la profesión de cocinero se consolida completamente, debido al surgimiento comercial de los restaurantes en las principales capitales europeas. Actualmente los más famosos *chefs* del mundo son varones. Lo anterior no significa el triunfo de un sexo sobre el otro en asuntos culinarios, pues también hay famosas e inigualables *chefs* sin bigote ni gorro pero, obviamente, con delantal y cofia.



Existen oficios netamente masculinos y otros completamente femeninos. Sin embargo, el culinario definitivamente no le pertenece a un sexo en particular. En los países donde el machismo campea, principalmente en los sectores populares, la presencia del hombre en la cocina se encuentra prohibida, debido al papel que desempeña la mujer en la organización familiar. En nuestro país, madre,

hermana o hija son las encargadas de picar cebolla, levantar ollas y hacer rendir el mercado; por lo tanto, la tradición culinaria masculina es relativamente reciente.

A riesgo de ser vetados por los historiadores —en este asunto de la cocina—, digamos que, desde la época de la conquista hasta muy entrado el siglo XX, en Colombia solamente existían dos oficios culinarios netamente masculinos: el ranchero y el sangrero. El primero lo hacía para cuadrillas de minería, colonos, pescadores, vaqueros, y aún hoy así se le denomina a quien se encarga de ollas en trabajos comunitarios donde prima la fuerza y el desgaste. En cuanto al segundo, su función era similar, pero exclusiva de la profesión de la arriería. Por otra parte, hasta finales del siglo XIX, en ninguna ciudad importante de Colombia existían restaurantes ni hoteles de categoría, y, por consiguiente, tampoco existían cocineros. Los negocios de comida y hospedaje se reducían básicamente a fondas de camino, comedores populares, chicherías, pulperías y residencias particulares, en las cuales recibían a los viajeros de otras latitudes. Es a partir de la primera guerra mundial, con la consecuente emigración de europeos hacia América, cuando empieza a tener presencia en el país la mano de obra masculina en los avatares culinarios. En los años 40 se consolida una auténtica y profesional oferta gastronómica, y es a partir de hoteles, clubes y restaurantes como se logra hacer conocer el aprecio que los europeos les tenían a los “rituales de la buena mesa”. Finalmente, para los años 70, proliferan los hombres delante de fogones, debido por una parte, a los programas del Sena (Servicio Nacional de Aprendizaje) orientados a la capacitación de meseros, *maitres* y *chefs*, y por otra, a la creciente especialización en la oferta de servicios gastronómicos, consecuencia de la profesionalización en sectores como el turismo, la hotelería y afines. Simultáneamente es en este mismo decenio cuando la industria editorial culinaria (extranjera) invade las librerías del país, e igualmente el tema de la gastronomía toma espacio en revistas y secciones de periódicos tradicionalmente masculinos.

Actualmente ser *gourmet* es requisito indispensable en el “bagaje cultural” del profesional colombiano. Saber confeccionar un buen plato ya no es exclusividad de madres y abuelas; por el contrario, se ha convertido en asunto de prestigio.

Ejemplo sintetizador de lo que hemos expuesto es el libro *Los hombres en la cocina*, en donde, de manera impecable por su presentación y con lujo de ilustraciones, un amplio grupo de colombianos (82), de todas las regiones del país y con la más variada gama de profesiones, se dieron a la tarea de contribuir a este proyecto, facilitando sus recetas preferidas, con lo cual se logró amalgamar un excelente recetario en donde paloma, pato, lengua, riñones, conejo, pavo, etc., se presentan en succulentas preparaciones que permiten entrever que estos señores, además de ser expresidentes del país, ministros, banqueros, arquitectos, periodistas, diplomáticos, etc., son ante todo verdaderos profesionales del fogón.

Da gusto encontrar en este libro recetas como el salpicón de tollo, la crema de chontaduro, el arroz de tamarindo, la lengua al mango, la ensalada caliente de hinojo y el budín de guayaba y almojábana, los cuales constituyen una minuta perfecta para deleitar el paladar del más exigente profesional en cualquier banquete.

Por su calidad, por su presentación, por su contenido, *Los hombres en la cocina* se convierte para aficionados y profesionales en una joya de colección, que merece consultarse. La fundación Niño Jesús concibió la idea de publicarlo y logró obtener con esta edición la mejor receta para alimentar sus necesidades... ¡un libro de muy buen gusto!

JULIÁN ESTRADA